

GELEIA DE MORANGO ORGÂNICA

INGREDIENTES

1,2kg de amoras selecionadas (sem cabo)
200g de açúcar cristal ou demerara orgânica
caldo de 1 limão (cravo ou siciliano)
8g de espessante vegetal agar agar
400ml de água

MODO DE PREPARO

Lave bem as amoras em água corrente e retire os cabos.

Reserve 200 g de amora.

Em um processador grande, bata levemente 1 kg de amoras com o caldo de 1 limão e com metade da água por aproximadamente 5 segundos.

Não coe.

Isso dará textura à geleia, além de um aspecto rústico, natural e mais saudável.

Leve ao fogo baixo todo o caldo das amoras processadas em uma panela grande.

Acrescente o açúcar, pique e acrescente os 200 g de amora que estavam reservados.

Mexa a mistura até ferver, acrescente o espessante vegetal.

Acrescente o restante da água.

Cozinhe sem parar de mexer por aproximadamente 40 minutos em fogo baixo até que a mistura ganhe um brilho intenso.

Quando a mistura começar a borbulhar e espirrar para fora da panela, desligue o fogo.

Espere esfriar, coloque em pequenos frascos de vidro esterilizados e tampe.

Leve à geladeira por 12 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19678-geleia-de-morango-organica.html>